

METHOD OF PREPARING STABLE POWDER OF NEOCARZINOSTATIN

Patent number: JP52139789
Publication date: 1977-11-21
Inventor: UMEZAWA KENJI; TAKEUCHI TOMIO
Applicant: MICROBIAL CHEM RES FOUND
Classification:
- **international:** C07G11/00; C07G11/00; (IPC1-7): C07G11/00
- **european:**
Application number: JP19760055763 19760514
Priority number(s): JP19760055763 19760514

Report a data error here

Abstract of JP52139789

PURPOSE: Powder of neocarzinostatin that can be stored for a long period can be prepared by freeze-drying a solution of the same admixed with a sugar.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

公開特許公報

昭52-139789

⑪Int. Cl.²
C 07 G 11/00

識別記号

⑫日本分類
36(2) D 91
36(2) D 72府内整理番号
7048-49
7349-49⑬公開 昭和52年(1977)11月21日
発明の数 1
審査請求 未請求

(全3頁)

⑭安定なネオカルチノスタチン粉末の製造法

⑮特 願 昭51-55763

⑯出 願 昭51(1976)5月14日

⑰発明者 梅澤浜夫

東京都練馬区豊玉北4丁目23番

地

同 竹内富雄

東京都品川区東五反田5丁目1

番11号 ニューフジマンション
701-A⑱出願人 財団法人微生物化学研究会
東京都品川区上大崎3丁目14番
23号

⑲代理人 弁理士 市村彰三

明細書

1. 発明の名称

安定なネオカルチノスタチン粉末の製造法

2. 特許請求の範囲

1. ネオカルチノスタチン溶液を乾燥するに当たり、少くとも一種の糖質をネオカルチノスタチン溶液に添加し、乾燥することを特徴とする安定なネオカルチノスタチン粉末の製造法。

2. 糖質が単糖類又はその誘導体、二糖類、寡糖類又は多糖類である特許請求の範囲第1項記載の製造法。

3. 単糖類又はその誘導体がグルコース、ガラクトース、マンノース、フラクトース、ソルビトール又はマンニトールである特許請求の範囲第2項記載の製造法。

4. 二糖類がマルトース、ラクトース、シュクロース、メリビオース又はセロビオースである特許請求の範囲第2項記載の製造法。

5. 寡糖類がラフィノースである特許請求の範

図第2項記載の製造法。

6. 多糖類がデキストリン又はデキストランである特許請求の範囲第2項記載の製造法。
7. 糖質の添加量が溶液中のネオカルチノスタチン量に対して等量或いはそれ以上である特許請求の範囲第1項記載の製造法。
8. 糖質の添加量が溶液中のネオカルチノスタチン量に対して10倍乃至100倍量である特許請求の範囲第1項記載の製造法。
9. ネオカルチノスタチン溶液のpHを4~6に保持する特許請求の範囲第1項記載の製造法。
10. 乾燥中のネオカルチノスタチン溶液の温度を50°C以下に保持する特許請求の範囲第1項記載の製造法。
11. 乾燥が凍結乾燥である特許請求の範囲第1項記載の製造法。
3. 発明の詳細な説明

本発明は安定なネオカルチノスタチン粉末の製造法に関するものである。更に詳しくは、本

発明はネオカルチノスタチン溶液、特にネオカルチノスタチン発酵液から精製したネオカルチノスタチン含有液を乾燥するに当り、糖質を存在せしめることにより、乾燥時及びその後の粉末状態での保存時にネオカルチノスタチン活性を安定に保つことを特徴とする安定なネオカルチノスタチン粉末の製造法に関する。

ネオカルチノスタチンは、ストレプトマイセス・カルチノスタチクス (*Streptomyces carzinostaticus*) の培養液からエールリッヒ腹水癌に対する制癌活性物質として単離された分子量 10,700 の酸性蛋白質でグラム陽性菌に対する阻止作用も有する制癌性抗生物質である (ジャーナル・オブ・アンチバイオチクス (Journal of Antibiotics), サイエンス (Science), 178, 875~876 (1972))。しかし本物質は温度感受性が高いため、一定品質で長期間保つことは困難であり、実用上保存中の不活性を防止しなければならない。

そこで本発明者等は、ストレプトマイセス・

-3-

中で特に二糖類の安定化効果が顕著であることを見出した。第1表に代表的なマルトース及びシュクロースの熱安定化効果を示す。ここでネオカルチノスタチンの活性は、サルチナ・ルテア (*Sarcina lutea*) を被検菌としたシリンドラー・アガーブレート法による微生物検定によつて測定した。

これらの糖質の一種又は二種以上が添加物として用いられる。

第1表 マルトース及びシュクロースの安定化効果

安定化剤	添加量 (mg/2 ml)	活性残存率(%)
对照	0	10.4
マルトース	5.0	86.5
"	10.0	88.0
シュクロース	5.0	77.6
"	10.0	79.5

ネオカルチノスタチン 2 mg を含有する水溶液 2 ml を 10 ml 容バイアルに入れ、マルトース又

カルチノスタチクス (*Streptomyces carzinostaticus*) の培養液から、硫酸塩析、DEAE-セルロースクロマトグラフィー、セファデックス G-50 クロマトグラフィーにより精製したネオカルチノスタチン溶液に各種化合物を添加し、凍結乾燥した後、加温下に保存し、残存活性を測定して、ネオカルチノスタチンの凍結乾燥粉末の長期保存を可能にする安定化剤を探索した。

その結果、糖質に安定化効果があることを見出した。

糖質としては、単糖類又はその誘導体、二糖類、寡糖類又は多糖類が用いられる。単糖類としては、グルコース、ガラクトース、マンノース、フラクトース、単糖類の誘導体としては、ソルビトール、マンニトール、二糖類としては、マルトース、ラクトース、シュクロース、メリビオース、セロビオース、寡糖類としてはラフィノース、又多糖類としては、デキストリン、デキストランに有効性を認めた。更にこれらの

-4-

はシュクロースを 5.0 mg 又は 10.0 mg を添加して溶解した後、凍結乾燥し、50°C で 7 日間保存した。凍結乾燥前のネオカルチノスタチン活性を 100% として活性残存率を求めた。

ネオカルチノスタチン溶液への糖質の有効添加量は、溶液中のネオカルチノスタチン量に対して等量或いはそれ以上であるが、10 倍乃至 100 倍量の添加が適当である。溶液の 1 日は 4~9 が、乾燥時の温度は 50°C 以下が適当である。

実施例

ストレプトマイセス・カルチノスタチクスの培養液から精製したネオカルチノスタチン 2 mg を含む水溶液 2 ml を入れた 10 ml 容バイアルを 2 本、ネオカルチノスタチン 2 mg を含む水溶液 2 ml 当りマルトース 10.0 mg を添加し、溶解したマルトース添加ネオカルチノスタチン溶液を 2 ml 入れた 10 ml 容バイアルを 2 本調製し、同時に凍結乾燥を行なつた。

無添加及びマルトース添加ネオカルチノスタ

チソ粉末夫々 1 本は -20°C に保存し、残りの夫々 1 本は 50°C で 7 日間保存した。これら 4 サンプルのネオカルチノスタチン活性はサルチナ・ルテアを被検菌としたシリンドー・アガーブレート法により測定し、凍結乾燥前の活性を 100% として夫々の活性残存率を求めた。その結果は第 2 表に示す。

第 2 表

安定化剤	活性残存率 (%)	
	-20°C、7日間	50°C、7日間
無 添加	86.1	11.2
マルトース	97.6	87.7

以上

代理人

弁理士 市 村 彰 三

- 7 完 -